

VARIETATS PRÒPIES DEL PENEDÈS *VERSUS* DEPRECADORS DE LA TERRA I LA CRISI CLIMÀTICA

Pere Guilera

Cava Guilera

Avui és un gran dia, complir vint-i-cinc anys amb plena activitat vol dir que aquesta institució té molt bona salut. Les institucions són molt importants, però les persones també, i a la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA) la figura de Josep Maria Puiggròs és molt rellevant, ha estat la persona clau per arribar on avui som, ho ha donat tot i més, persona afable, gran coneixedora del complex món vitivinícol, persona de consens, i puc dir que quan el senyor Puiggròs demana una col·laboració, pensi un com pensi, la resposta sempre és afirmativa. Ha fet amics molt diversos, ha treballat des del voluntarisme per fer una viticultura millor, persona seria i honesta. En això crec que tots els que participem en aquesta jornada subscriuim el reconeixement que es mereix i li agraïm el seu esforç.

M'ha agradat escoltar la defensa de les varietats nostres en els ponents que m'han precedit. Fa anys molta gent defensava la introducció de varietats foranes per millorar els nostres vins, les anomenaven *varietats millorants*, quina vergonya, i ho feien elaboradors i la mateixa Administració.

Tenim un xarel·lo que pot competir amb els millors raïms blancs tant per elaborar caves com vins, i el macabeu i la parellada plantada on cal i el trepat..., i ben adaptats al nostre clima mediterrani i als nostres terrers.

La vinya al Penedès té molta història, parlem de 2.500-2.700 anys. La descoberta més recent és el jaciment de la Font de la Canya, d'origen iber, del segle VII aC.

No coneixem les varietats que varen arribar, sabem que al llarg dels anys han sofert canvis a través d'hibridacions espontànies, l'acció del clima amb una successió de canvis: escalfaments, glaciacions, sequeres, períodes plujosos, etc., elements als quals aquestes varietats s'han anat adaptant. També hi ha influït la selecció que ha fet el pagès al llarg de la història.

A cada zona trobem unes determinades varietats fruit de la seva adaptació al clima local.

El Penedès, amb unes condicions climàtiques determinades, clima suau, proximitat al mar, històricament ha estat una zona de raïm blanc, ja abans de la fil·loxera.

Pere Guilera

Els noms de les varietats els trobem descrits a partir del 1600 i ja s'esmenten com varietats importants de raïm blanc el xarel·lo, el macabeu, la parellada o montòneg i la malvasia de Sitges, i com a negres bàsicament el sumoll.

La gran expansió de la vinya al Penedès és a partir del 1700; en aquells moments ocupava un 25% de la superfície i va arribar a ocupar el 90% abans d'arribar la fil·loxera. L'expansió va ser deguda a la producció d'aiguadents i misteles i a la seva exportació.

El 1886 arriba la fil·loxera al Penedès i arrasa tota la vinya, a Catalunya. El Penedès és on la recuperació va ser més ràpida i immediata. Amb això té molt a veure la burgesia penedesenca aglutinada a l'entorn de l'Institut Agrícola de Sant Isidre, que fan una feina pedagògica a tota la pagesia per reprendre l'activitat vitivinícola. Aquests coneixements es van anar estenent a tota la pagesia que era analfabeta.

El 1875 Codorniu comença l'elaboració de xampany, que ara anomenem *cava*, i fa el seu camí de creixement.

Es produeix vi a doll i es converteix el Penedès en productor i exportador de vi a doll amb la implantació de comerciants europeus. El més rellevant va ser el celler Berger, que feien cupatge amb vi de la Manxa.

Al mercat interior el vi a doll es ven a tavernes, majoritàriament de baixa qualitat.

A partir del 1960 es va consolidant la producció de vi embotellat, amb l'empresa Torres com a capdavantera i el cooperativisme.

Als voltants del 1970 comença per a la vinya una nova etapa, per a mi nefasta, amb la introducció de les mal anomenades *varietats millorants*, un insult a la intel·ligència, avalat aquest concepte per la denominació d'origen (DO) i l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVD); copiar, copiar i copiar, en comptes de millorar el treball en les nostres excel·lents varietats.

Sempre dic el mateix, el temps posa les coses al seu lloc, a vegades massa tard.

A partir del segle XXI les coses canvien i comencem a reconèixer el valor del xarel·lo com a varietat representativa del Penedès.

I si parlem de les varietats prefil·loxèriques, és que no ho són totes?

Ara l'adversari principal de les nostres varietats és la logística: el nostre Govern aposta per la logística al Penedès i això sibil·linament ho lliga amb el canvi climàtic, la vinya desapareixerà...?

El dia que el Penedès vitivinícola deixi de ser el gran parc natural productiu ho pagarem molt car socialment i mediambientalment. És el gran pulmó verd de la metròpoli.